

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 40 Litros Trifásica para Pão e Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501140	Modelo:	5501140
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501140
Capacidade (L)	26-50 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral trifásica de 40 litros, ideal para massas de pão e pizza em padarias e pizzarias. Capacidade de 38 kg por operação, durável e fácil de limpar. Essencial para produção profissional.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral 40 Litros — Principais Vantagens

Obtenha massas perfeitamente trabalhadas com esta amassadeira de gancho espiral, ideal para lidar com a exigência de massas duras como as de pizza e pão. Concebida para otimizar o tempo de preparação e a consistência da massa, este equipamento assegura um desempenho superior em ambientes de produção intensiva.

A estrutura robusta, revestida com esmalte anti-risco, garante não só uma durabilidade excepcional, mas também uma higiene impecável e uma manutenção facilitada. As partes em contacto com os alimentos, totalmente em aço inoxidável, reforçam a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

Com um cabeçal elevável e caldeiro extraível, a manipulação da massa e a limpeza do equipamento tornam-se tarefas simples e eficientes. O temporizador de série adiciona precisão ao processo de amassadura, permitindo obter resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização.

Aplicações

Esta amassadeira profissional (ou batedeira de massas) é um equipamento indispensável para padarias industriais, pastelarias, pizzarias, e restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua capacidade de 40 litros e robustez tornam-na perfeita para a produção contínua de pão, pizza, massa fresca e outros produtos que exijam uma consistência homogénea e elástica.

É adequada para estabelecimentos com alta procura, garantindo a eficiência operacional e a qualidade constante dos produtos finais, desde pequenas cozinhas industriais a grandes unidades de produção alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
----------------	-----------------

Capacidade do Caldeiro	40 litros
Capacidade por Operação	38 kg
Capacidade em Farinha (60% água)	25 kg
Potência Trifásica (1 velocidade)	1500 W
Potência (2 velocidades)	1500 W / 2200 W
Dimensões do Caldeiro	Ø 452 mm x A 260 mm
Alimentação Elétrica	230-400 V / 50 Hz / 3~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	430 mm x 780 mm x 770 mm
Peso Líquido	115 kg
Grau de Proteção IP	IP 54